

n.12 dicembre 2017

IL COLTIVATORE *friulano*

Mensile della Federazione Regionale Coldiretti del Friuli Venezia Giulia



*Coldiretti Fvg, un anno a difesa
del made in Italy*

Ermacora:
un anno di battaglie
e vittorie
per il made in Italy



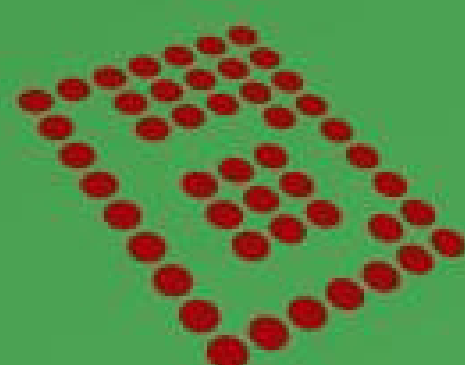
Nasce
il Cassetto digitale
dell'imprenditore



OTTIMIZZARE RISPARMIARE CRESCERE



SIAMO ATTENTI ALLE BUONE **ABIT**UDINI



bitnetworking inspiration



Bit Informatica offre una soluzione che garantisce vantaggio economico, rinnovamento tecnologico, e semplificazione della produzione documentale attraverso un servizio tutto compreso di fornitura ed assistenza del parco macchine printer, copier, fax e scanner. Il cliente è così sollevato da ogni tipo di gestione.

Bit Informatica ha scelto Kyocera Document Solutions come partner tecnologico che da tempo concentra i propri sforzi sullo sviluppo di soluzioni innovative e di qualità nel rispetto dell'ambiente.

REGISTRAZIONE DEL TRIBUNALE DI UDINE
N. 55 DEL 10.04.1951

ISCRITTO AL ROC
(Registro degli operatori di comunicazione)
AL NUMERO 16747

COLTIVATORE FRIULANO N. 12
7 dicembre 2017

EDITORE

Federazione Regionale Coldiretti
del Friuli Venezia Giulia
Via Morpurgo, 34 - 33100 Udine
T. 0432.595811 - F. 0432.595807
friulivg@coldiretti.it

DIRETTORE RESPONSABILE

Danilo Merz

COMITATO DI REDAZIONE

Danilo Merz, Antonio Bertolla, Ivo Bozzatto,
Silvana La Sala, Marco Malison, Renato Nicli,
Vanessa Orlando, Elisabetta Tavano, Barbara
Toso

COORDINATORE DI REDAZIONE

Marco Ballico

IMPAGINAZIONE e GRAFICA

Elisabetta Tavano

STAMPA

Grafiche Filacorda
Viale Palmanova, 464/28 - 33100 Udine
www.grafichefilacorda.it

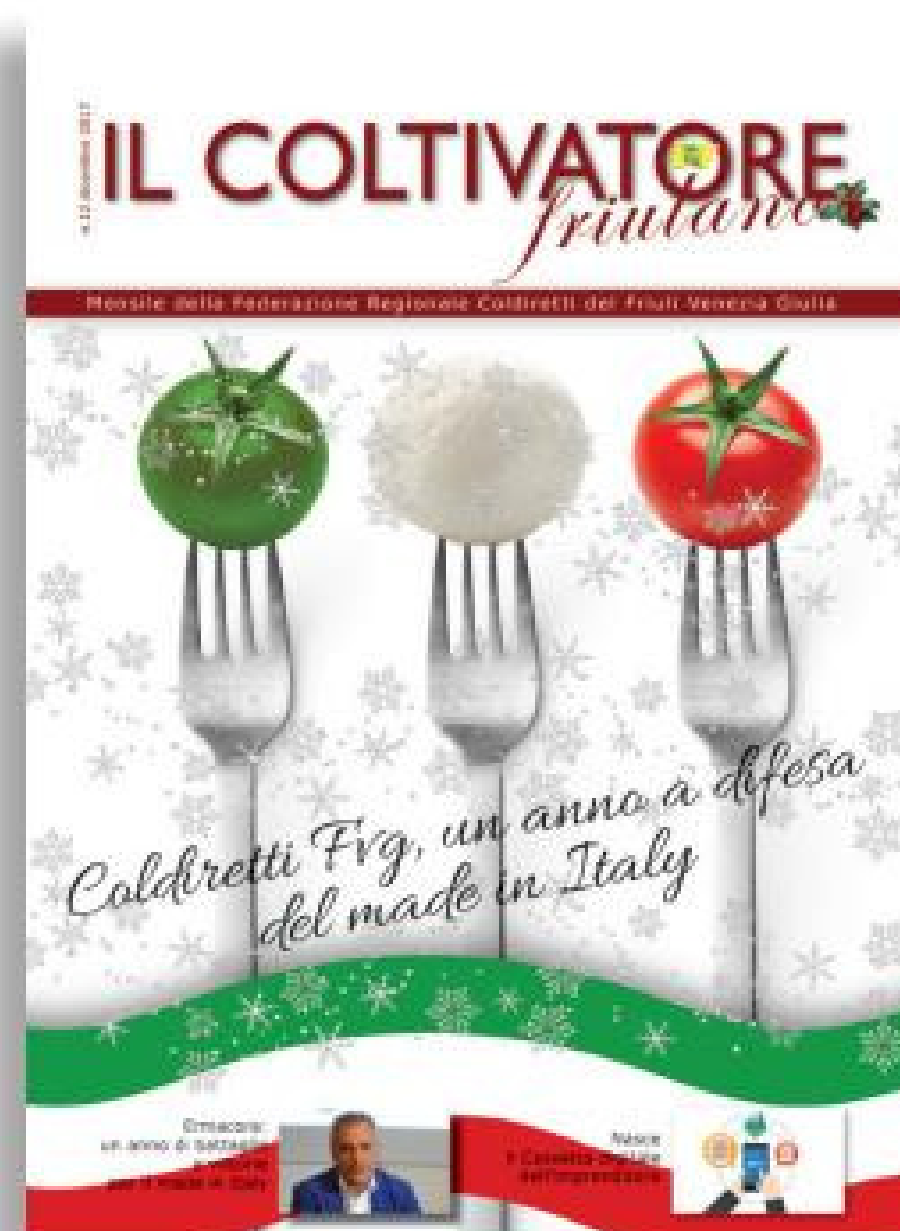
INSERZIONI

Federazione Regionale Coldiretti del Friuli
Venezia Giulia

ABBONAMENTO

Costo abbonamento annuo 2,00 euro
Il Coltivatore Friulano viene inviato in abbonamento ai soci delle Federazioni provinciali Coldiretti di Udine, Pordenone, Gorizia e Trieste

Questo periodico è associato
all'Unione Stampa Periodica Italiana



Sommario

EDITORIALE	4	Un anno di battaglie e vittorie per il made in Italy
REGIONE	5	Al Villaggio di Napoli il censimento di Coldiretti
	6	Le 169 specialità del Fvg
	7	Il Tar interviene in tema di etichettatura del grano
	9	Approvato Piano triennale eradicazione della nutria
	10	Natale con 3,8 milioni di alberi veri
	12	Campagna Amica: sinonimo di made in Italy
	13	I mercati di Campagna Amica in Fvg
	14	Terrainnova
	15	Formazione professionale in agricoltura
	16	Anagrafe apistica, le novità del decreto
	17	"Parlano di noi"
VITIVINICOLO	18	Nuove autorizzazioni vigneti, in arrivo altri 280 ettari
EPACA	19	Aggiornamenti dal Patronato
FISCALE	20	Novità fiscali
	21	Nasce il nuovo Cassetto digitale dell'imprenditore
SICUREZZA SUL LAVORO	22	La messa in sicurezza lungo le strade
SICUREZZA ALIMENTARE	23	Le regole dello stoccaggio dei prodotti fitosanitari
CONSIGLIERE ECCLESIASTICO	24	La cura, valore aggiunto per l'impresa agricola
DAI TERRITORI	25	A Pordenone gli incontri di zona
	26	Consorzio Cellina Meduna, riparte la "macchina"
	27	Concorso scuola, al via le iscrizioni
	28	Aperto il mercato di Campagna Amica di Cormons
	29	Giornate del Ringraziamento nell'Isontino
	30	Patto con la Lilt sui corretti stili di vita
ANNUNCI	31	Compro Vendo

IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE ON LINE
PER LE IMPRESE AGRICOLE

LEGGILO E STAMPALO DAL SITO
WWW.COLDIRETTI.IT
O CHIEDILO AL TUO UFFICIO ZONA

IL COLTIVATORE FRIULANO
è scaricabile all'indirizzo
www.friuliveneziagiulia.coldiretti.it



Un anno di battaglie e vittorie per il made in Italy

Dall'etichettatura alla contrapposizione al Ceta: il 2017 è stato un anno di battaglie e vittorie per la tutela del made in Italy. Partiamo dal primo tema, storica battaglia della Federazione. Dal 19 aprile scorso un'altra tappa è stata portata a termine con l'obbligo dell'etichettatura del latte e dei prodotti lattiero-caseari. Un risultato fondamentale, tenuto conto che tre cartoni di latte a lunga conservazione su quattro venduti in Italia sono stranieri, così come la metà delle mozzarelle sono fatte con latte o cagliate provenienti dall'estero, senza che ciò fosse in precedenza riportato in etichetta.

Con l'etichettatura d'origine si è dunque ridimensionato l'inganno del falso made in Italy in un settore chiave. Ci aspettiamo ora che possa proseguire il percorso tracciato da Coldiretti per il riconoscimento del valore aggiunto del prodotto locale. Sono poi stati inviati a Bruxelles i decreti firmati dal ministro dell'Agricoltura Martina e dal ministro per lo Sviluppo economico Calenda che, di fatto, avviano la fase sperimentale dell'etichettatura del grano per la pasta, del riso e dei derivati del pomodoro. Di fronte alle contraddizioni europee che impongono di indicare l'origine in etichetta per le uova ma non per gli ovoprodotti, per la carne fresca ma non per quella trasformata in salumi, per l'ortofrutta fresca ma non per i succhi, le conserve o le marmellate, l'Italia ha del resto il dovere di fare da apripista nelle politiche alimentari comunitarie.

Un'Italia che a livello politico ha accolto l'appello di Coldiretti a

interrompere la procedura di approvazione al Senato del Ceta, l'accordo di libero scambio tra Ue e Canada che di fatto è un regalo alle lobby industriali che nell'alimentare puntano all'omologazione e al livellamento verso il basso della qualità. Senza trascurare la mancanza in quel trattato del principio di precauzione che, in Europa, impone cautela nelle decisioni che riguardano questioni scientificamente controverse circa i possibili impatti su salute o ambiente.

Coldiretti – che a difesa della biodiversità è riuscita a portare centinaia di migliaia di persone nei Villaggi di Milano e Napoli, riuscite iniziative di sensibilizzazione del cittadino consumatore – si è mossa assieme ad altre associazioni con un grande sforzo innanzitutto di informazione. Anche in Friuli Venezia Giulia, la nostra campagna è servita a centrare obiettivi importanti. Le adesioni delle amministrazioni del territorio, con delibere di giunta o consiglio, sono state 140: un impegno anti-Ceta comune e sostanzialmente trasversale.

In questo contesto Coldiretti ha inviato una lettera a tutti i parlamentari della regione con la richiesta di aderire all'intergruppo parlamentare #NoCETA. Fino ad ora hanno risposto positivamente gli onorevoli Rizzetto e Fedriga, oltre all'onorevole Pellegrino che ha aderito fin dalla nascita dell'intergruppo parlamentare. Noi continueremo a sollecitare, anche in previsione dell'imminente campagna elettorale, i nostri rappresentanti in parlamento su questo tema che, ri-

teniamo, non sia solo un tema agricolo per le implicazioni che ad esso sono collegate. La tutela della biodiversità, della tipicità delle produzioni, dell'ambiente e della vivibilità dei territori non sono solo temi agricoli ma riguardano l'intera società ed il modello di sviluppo che la stessa vuole darsi.

Per restare in Fvg, uno dei capitoli aperti continua a rimanere il Psr 2014-2020. La Regione, con responsabilità anche della sua burocrazia, è in ritardo in fatto di performance finanziaria, con la conseguenza che il nostro comparto, in caso di mancato utilizzo entro i termini previsti dalla programmazione, rischia di vedere venir meno preziose risorse. Conforta tuttavia che la stessa Regione abbia cambiato rotta e manifestato l'intenzione che erogazioni che erano previste per bandi futuri vengano invece destinate a rimpinguare il budget dei bandi già scaduti o in scadenza. La sollecitazione ora è a un impegno a rendere più snello e funzionale il Psr 2021-2027: non sempre è colpa della sola Europa.

Quanto al piano paesaggistico, non possiamo nascondere la preoccupazione che un ennesimo provvedimento finisca con l'impedire una ragionevole attività agricola, imbalsamando di fatto il territorio. Un territorio che l'agricoltore può saper gestire e valorizzare, come si è rimarcato nel corso della Giornata del Ringraziamento di Aquileia, un momento di orgoglio e di visibilità per Coldiretti Fvg, indicata dalla Cei per l'organizzazione della manifestazione 2017.

Dario Ermacora

presidente Coldiretti

Friuli Venezia Giulia

Dal formadi frant alla gubana, la tradizione alimentare Fvg

Al Villaggio di Napoli il censimento di Coldiretti



In occasione dello storico appuntamento dell'anno internazionale del cibo italiano nel mondo proclamato nel 2018, all'apertura del Villaggio contadino della Coldiretti sul lungomare Caracciolo, Rotonda Diaz, a Napoli, la Federazione ha presentato il censimento delle specialità alimentari tradizionali, ottenute secondo regole tradizionali protratte nel tempo per almeno 25 anni.

Dal formadi frant alla jota, dalla Rosa di Gorizia alla gubana, il Friuli Venezia Giulia contribuisce con 169 prodotti al lungo elenco delle 5047 specialità presenti sul territorio nazionale. «Un patrimonio di grande valore – commenta il presidente di Coldiretti Fvg Dario Ermacora –, che rappresenta le diverse articolazioni della regione ed è il frutto del lavoro di agricoltori che tutelano la biodiversità e la tradizione, ma riescono anche a salvare alcuni prodotti dal rischio estinzione».

Ai raggi x sono passati tutti i diversi tipi di pane, pasta, formaggi, salumi, conserve, frutta e verdura, dolci e liquori tradizionali che compongono il patrimonio enogastronomico nazionale, classificati per regione e tipologia, con gli esempi più curiosi, rari, antichi, ricchi di proprietà salutistiche nella più ampia esposizione della varie-

gata offerta territoriale mai realizzata prima. Grazie all'opera di intere generazioni di agricoltori impegnati a difendere nel tempo la biodiversità sul territorio e le tradizioni alimentari, il numero delle tipicità regionali che l'Italia può offrire è passato – sottolinea la Coldiretti – dalle iniziali 2.188 del primo censimento nel 2000 alle 5.047 attuali con un aumento del 131% dei prodotti salvati dal rischio di estinzione. Per quanto riguarda le varie categorie si tratta di 1.521 diversi tipi di pane, pasta e biscotti, seguiti da 1.424 verdure fresche e lavorate, 791 salami, prosciutti, carni fresche e insaccati di diverso genere, 497 formaggi, 253 piatti composti o prodotti della gastronomia, 147 bevande tra analcoliche, birra, liquori e

distillati, 167 prodotti di origine animale e 159 preparazioni di pesci, molluschi, crostacei.

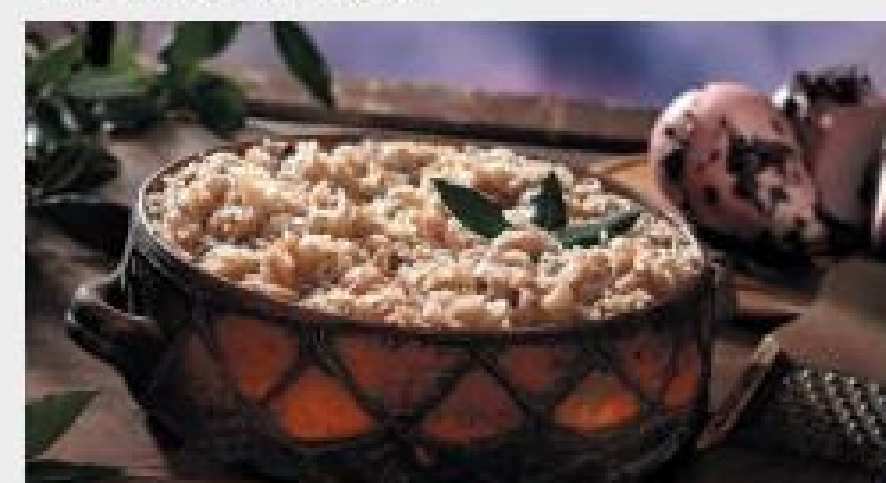
«Un bene comune per l'intera collettività e un patrimonio anche culturale che il nostro Paese può oggi offrire con orgoglio ai turisti italiani e stranieri», ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel ricordare che «il primato nei prodotti tradizionali si aggiunge a quello dei prodotti a denominazione di origine (Dop/Igp) riconosciuti dall'Unione europea, che hanno raggiunto quota 292, e ai 523 vini italiani Docg, Doc e Igt».

Sul podio di quelle che possiamo chiamare le "bandiere del gusto" assegnate a livello regionale troviamo nell'ordine la Campania (515) seguita dalla Toscana (461) e dal Lazio a quota 409. A seguire l'Emilia Romagna (388) e il Veneto (376), davanti al Piemonte con 338 specialità e alla Liguria che può contare su 294 prodotti. A ruota tutte le altre regioni.



Ecco le 169 specialità della regione

Distillato di pere	Formaggio caprino morbido	Biscotto pevarins
Most	Formaggio di malga	Buiadnik
Sciroppo di olivello spinoso	Formaggio Fagagna	Cjalcune
Sciroppo di piccoli frutti	Formaggio salato	Cjalzòns
Sciroppo di sambuco	Formai del cit	Colaz
Sciroppo di tarassaco	Frico	Favette triestine
Succo di mela	Latteria	Gnoci de susini
Agnello istriano	Monte Re	Grissino di Resiutta
Argjel	Sot la trape	Gubana
Bondiola	Tabor	Marmellata di mirtilli, fragole, lamponi, mele, prugne, frutti di bosco, menta e mele
Brusaula	Olio dei Colli Orientali	Marmellata di olivello spinoso e mele
Cappone friulano	Olio del Carso	Pinza triestina
Cicines	Önt (burro fuso di malga)	Presnitz
Coppa di testa	Aglio di Resia	Putizza
Cotto d'oca	Asparago bianc	Strucchi
Crafus	Asparago verde in agrodolce	Strucchi lessi
Filon	Blave di Mortean	Tiramisù
Insaccati affumicati	Cavolo broccolo	Jota
Lardo	Castagna canalutta	Stak
Lingua cotta di Carnia	Castagna di Mezzomonte	Calamaro di Saccaleva
Linguâl	Castagna marrone di Vito d'Asio	Canocia de nassa
Lujànie	Castagna obiacco	Dondolo
Marcundela	Cavolo cappuccio di Collina di Forni Avoltri	Matàn
Musetto	Ciliegia duracina di Tarcento	Mormora di Miramare
Ossocollo e culatello affumicati	Cipolla rosa della Val Cosa	Mussolo de scoio
Pancetta arrotolata dolce e affumicata	Craut garp	Passera coi ovi
Pancetta arrotolata manicata	Fagiolo antico di San Quirino	Pedocio de Trieste
Pancetta con lonza	Fagioli borlotti di Carnia	Pesce di valle
Pancetta stesa, lardo, guanciale	Fagiolo borloto di Pesariis	Sardoni in savor
Pestadice	Fagiolo cesarins	Sardoni salati
Pestat	Fagiolo dal santisim	Sievoli soto sal
Pitina	Fagiolo dal voglut	Trota affumicata di S. Daniele
Petto d'oca affumicato	Fagiolo laurons	Miele di acacia del Carso
Pindulis	Fagiolo militons	Miele di marasca del Carso
Polmonarie	Fagiolo rampicante fiorina	Miele di melata di bosco del Carso
Porcaloca	Fave di Sauris	Miele di tiglio del Carso
Prosciuttino crudo d'oca	Fico figo moro	Miele friulano di acacia
Prosciutto cotto Praga	Lidric cul pòc	Miele friulano di ailanto
Prosciutto di Cormons	Mais da polenta	Miele friulano di amorfa
Prosciutto dolce o affumicato	Mais bianco Perla friulano	Miele friulano di castagno
Salam di cueste	Mela zeuka	Miele friulano di melata di abete
Salame d'oca	Marrone striato del Landre	Miele friulano di rododendro
Salame friulano	Patate di Ribis e Godia	Miele friulano di tarassaco
Sanganel	Patatis cojonariis	Miele millefiori del Carso
Sassaka	Pera Pêr Martin	Miele millefiori della laguna friulana
Sbarbot	Pesca iris rosso	Miele millefiori della montagna friulana
Schulta fumat	Pesca isontina	Miele millefiori della pianura friulana
Sopressa	Pesca triestina	Ricotta affumicata di malga
Spalla cotta di Carnia affumicata	Pierçolade	Ricotta di capra
Speck affumicato	Radic di mont	
Speck d'oca	Radicchio canarino	
Stinco di Carnia	Radicchio rosa di Sacile	
Aceto di mele	Rapa di Verzegnis	
Osiet	Ràti	
Salsa balsamica	Rosa di Gorizia	
Caciotta caprina	Savors	
Caprino stagionato	Vellutata di asparago verde	
Cuincir	Zucchini giallo di Sacile	
Formadi frant	Biscotto esse	
Formaggio asìno	Biscotto Pordenone	



Più trasparenza nella tavola degli italiani

Il Tar interviene in tema di etichettatura del grano

La scelta del Tar di respingere l'istanza di sospensione del decreto per l'etichettatura d'origine del grano utilizzato nella pasta accoglie le richieste dell'81% degli italiani che chiedono maggiore trasparenza su quel che portano in tavola. È quanto ha affermato la Coldiretti nel commentare la decisione del Tribunale amministrativo regionale del Lazio che ha bocciato il ricorso dei pastai contro il Decreto dei Ministri delle Politiche agricole Maurizio Martina e dello Sviluppo Economico Carlo Calenda per l'introduzione in Italia dell'obbligo di indicazione della materia prima a partire dal febbraio 2018 sull'etichettatura della pasta. «Prendiamo atto con soddi-

sfazione che la magistratura - sottolinea il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo - ha riconosciuto il primato degli interessi dell'informazione dei cittadini su quelli economici e commerciali, respingendo un ricorso che andava contro gli interessi dell'Italia e degli Italiani che chiedono trasparenza. Non si può impedire ai consumatori - aggiunge Moncalvo - di conoscere la verità privandoli di informazioni importanti come quella di sapere se nella pasta che si sta acquistando è presente o meno grano canadese trattato in preraccolta con il glifosate, accusato di essere cancerogeno e per questo proibito sul grano italiano». Il decreto per l'etichettatu-

ra d'origine della pasta punta anche a contrastare le speculazioni che hanno provocato il crollo dei prezzi del grano italiano al di sotto dei costi di produzione con una drastica riduzione delle semine e il rischio di abbandono per un territorio di 2 milioni di ettari coltivati situati spesso in aree marginali. L'Italia - conclude la Coldiretti - è il principale produttore europeo e secondo mondiale di grano duro, destinato alla pasta con 4,3 milioni di tonnellate su una superficie coltivata pari a circa 1,3 milioni di ettari che si concentra nell'Italia meridionale, soprattutto in Puglia e Sicilia che da sole rappresentano circa il 40% della produzione nazionale.





**COLTIVIAMO
UN GRANDE AMORE.
L'ITALIA**



COLDIRETTI

TESSERAMENTO  **2018**

Approvato il Piano triennale di eradicazione della nutria

Determinante il ruolo di Coldiretti nella stesura del testo definitivo

di Sabina Rizzi

Con delibera n. 2148, pubblicata sul B.U.R. lo scorso 22 novembre, la giunta regionale ha approvato il Piano triennale di eradicazione della nutria volto a rendere operativa la L.R. n. 20/2017. Diversi gli attori istituzionali che hanno preso parte alla stesura del documento, tra cui l'Ispra e il Comitato Faunistico Regionale. Proprio l'apporto del CFR, cui partecipa anche la Federazione regionale della Coldiretti, è stato determinante al fine di contenere gli oneri procedurali imposti agli operatori autorizzati al controllo della specie.

Il Piano consentirà - ai soli soggetti individuati - di attuare una serie di interventi sull'intero territorio regionale, ivi comprese le Aree Naturali Protette¹. Per quel che ci occupa, gli agricoltori potranno intervenire all'interno delle proprie

aziende agricole, direttamente o tramite coadiutori di fiducia, dandone previa comunicazione all'Ispettorato forestale.

I metodi di controllo previsti sono la cattura in vivo mediante gabbie trappola e successiva soppressione e l'abbattimento diretto con arma da fuoco. Nessuna limitazione è stata prevista per l'impiego delle gabbie², che potranno essere posizionate su tutto il territorio regionale, e durante tutto l'anno, ma dovranno essere quotidianamente ispezionate per non arrecare inutili sofferenze agli animali ed evitare l'uccisione di specie non bersaglio. La successiva soppressione potrà avvenire con fucile con canna ad anima liscia ex art. 13 L.R. 157/'92, con arma da fuoco con canna ad anima liscia di piccolo calibro (flobert) e, per chi non fosse in possesso di li-

cenza di caccia, con dispositivi ad aria compressa di potenza contenuta entro i 7,5 Joule e calibro 4,5. L'abbattimento diretto potrà essere praticato dai cacciatori, nell'esercizio dell'attività venatoria, e dagli agricoltori abilitati alla caccia e con licenza di porto di fucile, nel perimetro della propria azienda agricola.

Le nutrie, così abbattute, potranno essere smaltite nel luogo di cattura, tramite sotterramento in piccole quantità; altrimenti dovranno essere conferite al Servizio forestale competente per territorio.

Per consentire la verifica degli effetti recati dal Piano, gli operatori dovranno inoltrare, entro il 31 marzo di ogni anno, un resoconto contenente informazioni sul numero di capi abbattuti, sulle tecniche usate e il Comune interessato.



¹ All'interno delle Aree Protette il controllo può essere esercitato solo mediante l'impiego delle gabbie-trappola, mentre l'abbattimento diretto potrà essere praticato nelle cd. Aree Contigue. Nei Siti della Rete Natura 2000, se non rientranti in Aree Protette o negli Istituti di Protezione, il controllo può avvenire tutto l'anno con l'impiego delle gabbie o tramite l'abbattimento diretto, esercitato dal personale del Corpo forestale, dalle guardie volontarie, dagli operatori appositamente selezionati nonché dagli agricoltori in possesso di licenza di caccia. Ulteriori limitazioni sono previste per le oasi di protezione e per le zone di ripopolamento di cui alla L.R. 157/'92, ove l'abbattimento diretto è consentito solo al personale del Corpo forestale, alle guardie volontarie ed agli operatori selezionati dal 1.08 al 3.01, mentre l'impiego delle gabbie potrà essere effettuato durante tutto l'anno.

² Su richiesta del singolo interessato, le gabbie verranno concesse in comodato dalla Regione: in tal caso è fatto obbligo di custodire il materiale e segnalare ogni eventuale manomissione o furto.

Natale con 3,8 milioni di alberi veri

Un'indagine Coldiretti/ixè evidenzia l'inversione del trend

Con un aumento del 3% salgono a 3,8 milioni gli alberi veri addobbati nelle famiglie italiane: significativa inversione di tendenza rispetto al passato dopo anni di riduzione. È quanto emerge dall'indagine Coldiretti/ixè, che evidenzia però anche che sette italiani su dieci scelgono ancora l'albero sintetico, in gran parte recuperandolo dalla cantina. Vero o sintetico, in casa o nel giardino l'albero di Natale trova spazio nell'88% delle famiglie italiane secondo una tradizione consolidata anche se – sottolinea la Coldiretti – con il cambiamento degli stili di vita si registrano nuove tendenze.

L'albero vero tende a rimpicciolirsi non solo per questioni economiche ma anche per la facilità di trasporto e del minor numero di metri quadrati disponibili per abitazione. Il risultato – precisa la Coldiretti – è che negli ultimi quindici anni la dimensione l'albero di Natale si è accorciato in media di quasi mezzo metro e oggi la maggioranza degli abeti acquistati dagli italiani hanno una altezza inferiore al metro e mezzo ma in molti casi non superano neanche il metro.

Per quanto riguarda i prezzi – informa la Coldiretti – la spesa media degli italiani nell'acquisto dell'albero vero si stima una media di 35 euro, in leggerissimo aumento rispetto dell'anno scorso, anche come conseguenza della tendenza dei consumatori ad acquistare degli abeti di varietà particolari ma anche più costose rispetto al tradizionale abete rosso. Complessivamente, comunque, gli abeti più piccoli che non superano il metro e mezzo sono venduti anche quest'anno a prezzi variabili tra i 10 e i 60 euro a seconda della misura, della presenza delle radici ed eventualmente del vaso, mentre per le piante di taglia oltre i due metri il prezzo sale anche a 200 euro per varietà particolari.

La vendita avviene nei vivai,



nella grande distribuzione, dai fiorai, nei garden, ma ottime occasioni si trovano anche in molti mercati degli agricoltori di Campagna Amica. L'albero naturale italiano concilia il rispetto della tradizione con quello dell'ambiente a differenza delle piante di bassa qualità importate dall'estero che raggiungono l'Italia dopo un lungo trasporto con mezzi inquinanti. In Italia gli alberi naturali sono coltivati soprattutto nelle zone montane e collinari in terreni marginali altrimenti destinati all'abbandono e contribuiscono a migliorare l'assetto idrogeologico delle colline ed a combattere l'erosione e gli incendi. Grazie agli alberi di Natale è quindi possibile mantenere la coltivazione in molte aree di montagna con il terreno lavorato, morbido e capace di assorbire la pioggia in profondità prima di respingerla verso valle evitando i

pericoli delle frane, mentre la pulizia dai rovi e dalle sterpaglie diminuisce il pericolo d'incendi.

Gli abeti utilizzati come ornamento natalizio – rileva la Coldiretti – derivano per circa il 90% da coltivazioni vivaistiche mentre il restante 10% (cimali o punte di abete) dalla normale pratica forestale che prevede interventi colturali di "sfolli", diradamenti o potature indispensabili per lo sviluppo e la sopravvivenza del bosco. In Italia la coltivazione dell'albero di Natale è concentrata prevalentemente in Toscana (province di Arezzo e Pistoia) e in Veneto. Niente a vedere con le piante di plastica che arrivano molto spesso dalla Cina e non solo consumano petrolio e liberano gas a effetto serra per la loro realizzazione e il trasporto, ma impiegano oltre 200 anni prima di degradarsi nell'ambiente.

CAMPAGNA
AMICA



Il Mercato

IL PRODOTTO SULLA TAVOLA APPENA COLTO.

www.campagnamica.it

"Cose buone,
persone buone"

CAMPAGNA
AMICA

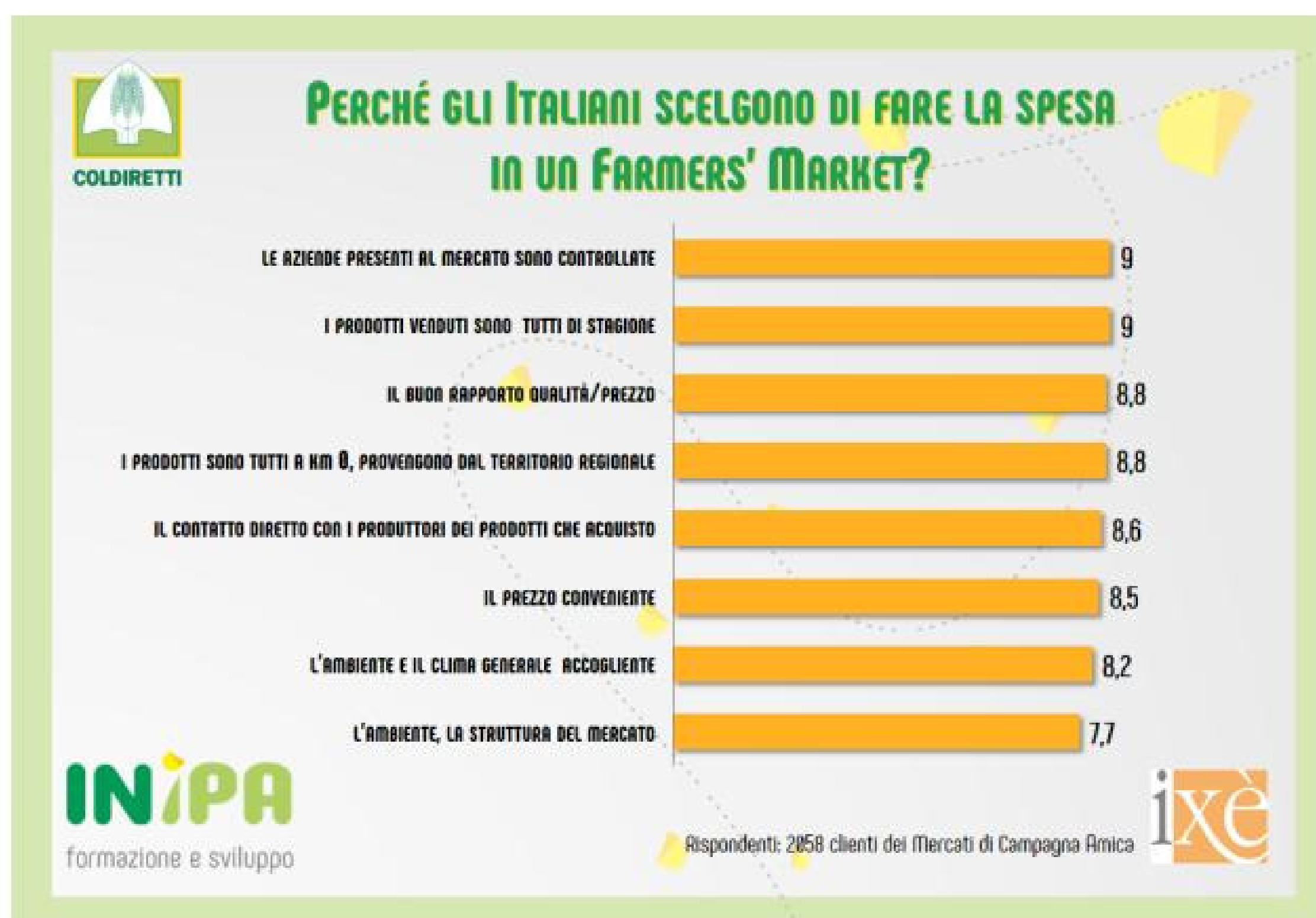
prodotti agricoli italiani



Campagna Amica: marchio sinonimo del vero made in Italy

In Friuli Venezia Giulia 240 realtà di vendita diretta

di Vanessa Orlando



Secondo un'indagine dell'Istituto ixè, i consumatori che preferiscono fare acquisti in un farmers' market sono molto attenti verso una sana alimentazione. Il bisogno di essere sicuri di ciò che si mangia, la costante ricerca d'informazioni sull'origine dei prodotti, la possibilità di un contatto diretto con i produttori e la sicurezza dei rigorosi controlli effettuati sulle aziende agricole sono il punto forza dei Mercati di Campagna Amica.

E, se da un lato i consumatori scelgono di fare acquisti nei Mercati di Campagna Amica per riscoprire il piacere di fare la spesa al giusto prezzo e con la certezza sulla provenienza italiana e controllata di ciò che mettono sulla propria tavola, dall'altro sono sempre più gli agricoltori che scelgono di entrare in Campagna Amica per la visibilità di un marchio unico, forte, riconoscibile che è diventato sinonimo del vero made in Italy, di sicurezza e di fiducia e che gli permette un equo compenso.

Questa la proiezione a livello nazionale che si conferma anche per quanto riguarda la situazione in Friuli Venezia Giu-

lia: sempre più consumatori visitano e comprano nei Mercati CA e sempre più produttori di CA sono presenti nelle piazze dei capoluoghi delle quattro province e di molti comuni. In Fvg sono ben 240 le realtà aziendali che fanno vendita diretta presso i propri Punti Campagna Amica (spacci aziendali) e/o nei Mercati di Campagna Amica (17 mercati fissi, molti che si svolgono più di una volta a settimana e 1 attività stagionale di vendita di pesce da imbarcazione).

«Il marchio Campagna Amica è sinonimo di garanzia per consumatori e produttori», afferma Vanessa Orlando, coordinatrice regionale Campagna Amica Fvg, «e i produttori che aderiscono alla Rete CA sono un importante patrimonio materiale ed immateriale per la regione». Per questo e per la consapevolezza del valore del 'brand' Campagna Amica, che rappresenta tutto ciò che è a

chilometrozero, filiera corta, rapporto diretto tra produttore e consumatore, anche nel 2017 Coldiretti Fvg ha schierato i referenti territoriali del Progetto Campagna Amica e i tecnici, interni ed esterni (CSQA e NES), in un'intensa attività di controllo dei requisiti per il mantenimento dell'uso del marchio da parte delle aziende licenziatrici, al fine di garantire la credibilità e la reputazione del progetto per

una Filiera Agricola Italiana, per mantenere la fiducia del consumatore e tutelare i produttori responsabili e virtuosi. Controllate in campo e nella parte documentale, le aziende di CA hanno collaborato con gli addetti ai controlli per verificare i requisiti, accogliendo le eventuali e necessarie ammonizioni per la tutela del valore del marchio di cui sono utilizzatori. Nell'ottica di rispondere prontamente alla crescente domanda di cibo locale vi è la consapevolezza della necessità di crescere nei numeri, nella diversificazione e nell'innovazione ma, contemporaneamente, di perseverare nella puntualità e nella serietà dei controlli per un tragitto di sviluppo della Rete corretto e responsabile.

Se anche tu vuoi entrare nelle più grande rete al mondo di vendita diretta sotto lo stesso brand e scoprire tutti i vantaggi nel farne parte, contattaci!



Per info: tel. 0432.595803

campagnamica.fvg@coldiretti.it






**IN CUCINA
CON I PRODOTTI
SOLIDALI**



RICOSTRUIRE

Regala i prodotti della Tradizione

Torna il Natale con i sapori di Campagna Amica. Vai sul sito www.campagnamica.it e con un click dona il gusto 100 per cento italiano.

SELEZIONE DEI CIBI DELLE ZONE TERREMOTATE

Coldiretti e Campagna Amica anche quest'anno vogliono sostenere aziende delle zone colpite dal sisma che devono continuare a lavorare e produrre, dove le circostanze lo permettono.



Fondazione Campagna Amica
Via Nazionale 89/a - 00184 Roma (Italia)
campagnamica.it







**IN CUCINA
CON IL VERO
MADE IN ITALY**

**SCOPRI I PRODOTTI DELLA
BIODIVERSITÀ**

Regala i prodotti della Tradizione

Torna il Natale con i sapori di Campagna Amica. Vai sul sito www.campagnamica.it e con un click dona il gusto 100 per cento italiano.

SELEZIONE DEI CIBI DELLE ECCELLENZE MADE IN ITALY

L'eccellenza della biodiversità italiana arriva sulla vostra tavola, con cibi provenienti da tutta la Penisola. Coldiretti e Campagna Amica propongono i migliori sapori della tradizione contadina, tramandati con passione da generazioni di agricoltori.



Fondazione Campagna Amica
Via Nazionale 89/a - 00184 Roma (Italia)
campagnamica.it





DI' LA VERITÀ, TE L'ASPETTAVI COSÌ?



-  **EDILIZIA AGEVOLATA**
-  **RIQUALIFICAZIONE ENERGETICA**
-  **ADEGUAMENTO ANTISISMICO**
-  **MUTUI E FINANZIAMENTI**
-  **GARANZIA CONSAP**

**SOLUZIONI
PERSONALIZZATE
PER LA CASA
IN BASE AI TUOI GUSTI**

**LA BCC PER LA CASA.
PIÙ DI QUELLO
CHE TI ASPETTI.**

Messaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali dei prodotti e dei servizi illustrati e per quanto non espressamente indicato è necessario fare riferimento ai Fogli Informativi, alle Informazioni Generali e agli Annunci Pubblicitari che sono a disposizione dei clienti presso tutte le filiali e sul sito internet delle BCC del Friuli Venezia Giulia nonché alle Informazioni europee di base sul credito ai consumatori a disposizione dei clienti presso tutte le filiali delle BCC del Friuli Venezia Giulia.

BCC
CREDITO COOPERATIVO
www.bccfvg.it



Scarica la nostra app Terrainnova

Download it from



COLDIRETTI



Terrainnova è la prima app
per gli agricoltori con informazioni
su bandi Psr, prezzi dei prodotti agricoli
e altri servizi utili.

Azione cofinanziata dalla Commissione Europea AGRI 2016/0185.



www.terrainnova.it

Formazione professionale in agricoltura

Da gennaio aperti i corsi finanziati dalla misura 1 del PSR

di Marco Malison

La formazione professionale è sempre stata oggetto di grande attenzione da parte dell'Ue e in passato gli aiuti sono stati erogati quasi esclusivamente attraverso il canale finanziario del Fondo Sociale (Fse). Una delle novità della programmazione 2014-2020 è che per la prima volta il Psr ha un budget dedicato a questa attività allocato nella mis. 1 denominata, per l'appunto, "trasferimento di conoscenze e azioni di informazione". Obiettivo dell'intervento è migliorare il livello di competenza professionale del comparto agricolo e favorire l'apprendimento continuo per rendere maggiormente efficiente la gestione aziendale, aumentare la sostenibilità, la competitività e le prestazioni ambientali valorizzando il capitale umano e favorendo la crescita economica e lo sviluppo delle aree rurali. In Friuli Venezia Giulia su questa misura sono allocati 3,5 milioni di euro, dei quali 2,5 alla formazione collettiva in aula e un milione al "coaching", la formazione individuale. Risorse sufficienti a coinvolgere quasi 8.500 soggetti.

La formazione sarà erogata dal Polo Formativo Sviluppo rurale, associazione temporanea costituita da tutti gli enti di formazione professionale accreditati in Regione. Superati finalmente gli ultimi ostacoli, si pensa che i corsi, in tutto il territorio, possano partire con l'inizio del 2018. Il coordinamento è svolto dal CeFaP - Centro di Formazione Agricola Permanente - con sede a Codroipo (tel. 0432-821111). A brevissimo sarà attivo anche il sito web www.svilupporurale.fvg.it con il catalogo formativo, le sedi dei corsi, la modulistica e le istruzioni per l'iscrizione.

Corsi e coaching sono aperti ai titolari di impresa individuale agricola o forestale, ai soci se trattasi di società, ai proprietari di terreni agricoli o forestali, ai gestori di aree

forestali; in pratica a tutti i potenziali beneficiari di fondi Psr. Possono partecipare alla formazione anche i dipendenti delle imprese agricole e forestali qualora svolgano mansioni coerenti con l'oggetto dei corsi. Nel caso delle imprese agricole l'intervento del Psr è pari al 100% della spesa ammessa, il che significa che per i fruitori la formazione sarà gratuita. Nel caso invece delle piccole/medie imprese extra-agricole è prevista una compartecipazione dei costi che va dal 30 a 40%. La formazione professionale nella generalità dei casi è facoltativa ma per alcuni soggetti diventa obbligatoria. Diversi aiuti del Psr 2014-2020 infatti sono erogati solo a condizione che il beneficiario completi un percorso più o meno lungo di formazione pena revoca del contributo e l'eventuale recupero delle somma già erogate. Questi interventi sono:

- mis. 10 - pagamenti agro ambientali - minimo 40 ore di formazione entro il 31

dicembre del quarto anno di impegno;

- mis. 11 - agricoltura biologica - minimo 40 ore di formazione entro il 31 dicembre del quarto anno di impegno;
- mis. 14 - benessere animale - minimo 5 ore di formazione entro l'anno di impegno;
- pacchetto giovani - formazione da 16 a 60 ore o coaching di 18 ore entro la conclusione del progetto;
- progetti di filiera - formazione da 16 a 60 o coaching di 18 ore entro la conclusione del progetto.

Infine la formazione è obbligatoria per tutti i soggetti che volontariamente si sono impegnati a svolgerla con l'obiettivo di ottenere più punti per le misure:

- mis. 3.1 - certificazione regimi di qualità;
- mis. 4 - investimenti in immobilizzazioni materiali;
- mis. 8 - investimenti nello sviluppo di aree forestali.



Anagrafe apistica, obbligo di registrazione di tutte le movimentazioni

Le novità del decreto interministeriale del 22 novembre

di Marco Malison



Con decreto interdirettoriale (ministero della Salute e ministero delle politiche agricole) del 22 novembre 2017 sono state integrate le norme relative alla Banca Dati Apistica Nazionale già previste dal D.I. 4 dicembre 2009 e dal manuale operativo adottato con decreto del ministero della salute 11 agosto 2014. In particolare è stata modificata la procedura di registrazione in BDA delle movimentazioni con alcune deroghe/semplificazioni che si possono riassumere come segue:

1. L'apicoltore, o tramite persona delegata deve registrare in BDA tutte le movimentazioni di alveari, pacchi d'ape o api regine, effettuati a qualsiasi fine, comprese quelle per attività di nomadismo o per servizio di impollinazione.
2. Le informazioni riguardanti la movimentazione devono

essere registrate in BDA prima di iniziare lo spostamento o contestualmente all'inizio dello stesso.

3. Queste informazioni possono essere modificate o integrate nei sette giorni successivi alla movimentazione.
4. In deroga a quanto riportato nel primo punto, non devono essere registrati gli spostamenti da e verso apiari, di proprietà dello stesso apicoltore, che avvengono all'interno della stessa provincia e non determinano l'attivazione o disattivazione di un apiario.
5. In deroga a quanto riportato nei punti 1 e 3 le movimentazioni di api regine possono essere comunicate con cadenza mensile e in maniera cumulativa.
6. Gli apicoltori possono identificare le singole arnie mediante l'apposizione un codice costituito dal codice identificativo dell'apicoltore

seguito da un codice univoco identificativo dell'arnia.

7. È stato modificato l'allegato C del Manuale operativo di cui al decreto 11 agosto 2014 del Ministero della Salute (documento di accompagnamento)
8. Per la piena operatività del decreto sono previsti 180 giorni dalla sua entrata in vigore.

Ricordiamo che le registrazioni delle movimentazioni si sono rese necessarie per fronteggiare la diffusione di vecchie e nuove malattie/patassitosi che continuano a minacciare l'apicoltura. Restano naturalmente valide le altre disposizioni relative al Decreto 11 agosto 2014 con particolare riferimento all'obbligo di segnalare gli apiari con un cartello a norma di legge che consenta di identificare l'apicoltore e quelle relative alla Legge regionale 6/2010 in riferimento all'autorizzazione al nomadismo.

**ASPETTIAMO TUTTI GLI AGRICOLTORI E I CONTOTERZISTI
ALL'INCONTRO TECNICO PIONEER**



INSIEME PER UN GRANDE RACCOLTO

I TEMI DELLA SERATA:

- RISULTATI PRODUTTIVI 2017
- NUOVI IBRIDI 2018
- BILANCIO DELL'ANNATA
- SCENARI DI MERCATO
- FILIERE MAIS E GIRASOLE
- IL PROGRAMMA PIONEER PLUS

COMUNE	DATA	LOCALITÀ
FAGAGNA (UD)	Giovedì 18 gennaio 2018 ore 20.00	Ristorante CROSERE - Via Nazionale
CODROIPO - PASSARIANO (UD)	Venerdì 19 gennaio 2018 ore 20.00	Ristorante NUOVO DOGE - Villa Manin
CASTIONS DI STRADA (UD)	Martedì 23 gennaio 2018 ore 20.00	Ristorante NAPOLEONE - Incorcio Napoleonica
SAN VITO AL TORRE (UD)	Mercoledì 24 gennaio 2018 ore 20.00	Ristorante CASA BIANCA - Via Gorizia 3
SAN QUIRINO (PN)	Giovedì 25 gennaio 2018 ore 20.00	Trattoria STELLA - Via della Chiesa 60 - Sedrano
AQUILEIA (UD)	Venerdì 26 gennaio 2018 ore 20.00	Agriturismo SANT'EGIDIO - Località San Zili 64
AZZANO X° (PN)	Lunedì 29 gennaio 2018 ore 20.00	Ristorante CA' MULINER - Borgo Colle, 22
S. ODORICO DI SACILE (PN)	Martedì 30 gennaio 2018 ore 20.00	Trattoria DALL'AGATA - Via Camolli 37
SESTO AL RAGHENA (PN)	Giovedì 1 febbraio 2018 ore 20.00	Ristorante LA PERLA - Via Ippolito Nievo 4, Ramuscello
LATISANA (UD)	Venerdì 2 febbraio 2018 ore 20.00	Ristorante DA ROBERTA - Viale Lignano nord - Gorgo

Nel corso dell'inverno verranno organizzati altri incontri la cui data sarà resa nota nei comuni interessati.

Nuove autorizzazioni vigneti, in arrivo altri 280 ettari

Il ministero ha firmato il decreto delle assegnazioni 2018

di Marco Malison

Non si placa la "fame" di vigneto in Friuli Venezia Giulia e molti produttori si rivolgono agli uffici di Coldiretti per avere informazioni sull'apertura del prossimo bando nazionale per l'assegnazione di nuove autorizzazioni. Nell'ultima tornata sono state presentate richieste per oltre 28.000 ettari per una disponibilità di 280.

Il 16 novembre scorso il direttore generale del ministero ha firmato un decreto con il quale ha fissato le assegnazioni 2018 da distribuire in Italia a 6685 ettari confermando sostanzialmente i dati degli anni passati. Come di consueto

le domande potranno essere presentate tra il 15 febbraio e il 31 marzo di ogni anno in modalità telematica nell'ambito dei sistemi Sian.

Quanto ai criteri di ripartizione al momento non si ha notizia di modifiche alle procedure adottate nel 2017 anche se da quest'anno gli Stati membri potrebbero introdurre una soglia minima e massima per la superficie per singola domanda nonché l'esclusione dei soggetti non in regola con la disciplina del potenziale viticolo (conduttori impianti irregolari e/o abusivi).

L'assessore regionale all'Agricoltura

Cristiano Shaurli ha fatto sapere che, come preventivamente concordato con le organizzazioni professionali e di filiera, ha presentato formale proposta al ministero per l'introduzione di una premialità per il comprensorio viticolo del Carso, notoriamente gravato da forti vincoli allo sviluppo dell'agricoltura. Grazie ad una recente modifica del regolamento comunitario. Resta da capire se il ministro Martina sia disponibile ad adottare modifiche e se in conferenza Stato-Regioni si possa trovare il necessario accordo.

Periodo delle fermentazioni, un decreto disciplina le deroghe

Il contenuto dell'articolo 10 della legge 238 del 2016

Il periodo vendemmiale, che in passato era definito annualmente con provvedimenti delle Regioni, è ora univocamente indicato dall'art. 10 comma 1 della legge 238/2016 (testo unico sul vino) il quale dispone che la raccolta è consentita dal 1 agosto al 31 dicembre di ogni anno. Il medesimo articolo prevede altresì che - fatte salve eventuali disposizioni previste dai disciplinari Doc e Igt - nello stesso periodo devono anche completarsi le fermentazioni. Le fermentazioni e rifermentazioni che

dovessero intervenire successivamente devono essere tempestivamente comunicate all'ufficio ICQRF competente per territorio.

Fanno eccezione alla regola generale, oltre agli spumanti, alcune particolari tipologie di vino che sono individuate in un apposito provvedimento emanato annualmente dal ministero. A tale riguardo segnaliamo il decreto 6706 del 22 novembre 2017 il quale prevede che per i vini a denominazione di origine o ad indicazione geografica che

contemplano la tipologia "passito", ovvero che ammettono esplicitamente pratiche di appassimento delle uve, le fermentazioni e rifermentazioni sono consentite fino al 30 giugno 2018. È il caso delle Docg Ramandolo e Picolit dei Colli Orientali del Friuli. Analogo termine è fissato per i vini senza denominazione di origine o ad indicazione geografica ottenuti con vinificazione in contenitori di terracotta interrati; pratica adottata da alcuni produttori delle province di Gorizia e Trieste.



Posizioni previdenziali Inps, gli obblighi di aggiornamento

Il dettato della legge 233 del 1990

di David Mucci



Tutti i titolari di aziende agricole che abbiano effettuato variazioni delle coltivazioni, della consistenza dei fondi aziendali

per compravendita o nuovi affitti e/o della consistenza degli allevamenti, sono tenuti, entro 90 giorni dall'avvenuta variazione, ad aggiornare la posizione presso l'Inps, secondo la legge 233/1990, che ha istituito le c.d. "fasce di contribuzione". In caso di verifica da parte dell'Inps di una incongruenza

dei dati sulla reale consistenza aziendale, l'Inps potrebbe applicare delle sanzioni, nonché, in caso di "passaggio di fascia", la richiesta (anche retroattiva) dei contributi previdenziali dovuti in riferimento alla nuova fascia di collocamento. I nostri uffici sono a disposizione per la verifica dello stato aziendale.

Assegni familiari per i coltivatori

Le regole e la documentazione necessaria

Da alcuni anni l'Inps non invia a domicilio dei coltivatori il modello di domanda per la richiesta degli assegni familiari ed è possibile aver dimenticato di presentarla. Gli assegni familiari sono una prestazione a sostegno delle famiglie con reddito complessivo al di sotto dei

limiti stabiliti ogni anno. Spetta un assegno per ogni figlio a carico, massimo fino a 26 anni e nel limite del corso legale di laurea. **La domanda deve essere trasmessa in via telematica all'Inps tramite il Patronato.** Sono necessari l'ultima dichiarazione redditi

del nucleo familiare e gli eventuali certificati di iscrizione e frequenza scolastica o universitaria dei figli ultradiciottenni. Eventuali arretrati si possono richiedere nel limite dei 5 anni precedenti. I nostri uffici sono a disposizione per l'inoltro della domanda.

Riduzione contributiva per i pensionati che continuano a lavorare

Informazioni negli uffici del Patronato Epaca

I coltivatori diretti, titolari o coadiuvanti, che dopo il pensionamento continuano ad esercitare l'attività lavorativa autonoma, possono chiedere di pagare i contributi previdenziali nella misura ridotta del 50 per cento. Per accedere a questa agevolazione contributiva è necessario essere titolari di pensione erogata

dall'Inps e avere un'età non inferiore a 65 anni. La riduzione contributiva si applica sui contributi dovuti all'Inps a fini pensionistici e la relativa richiesta consente di mantenere l'iscrizione negli elenchi dei coltivatori diretti e di accedere all'eventuale supplemento di pensione per i contributi versati dopo il

pensionamento: in tali casi, il supplemento sarà liquidato in misura proporzionalmente ridotta. La domanda ha effetto a tempo indeterminato, non deve quindi, essere ripresentata annualmente. Per una consulenza sull'agevolazione in argomento, gli interessati possono rivolgersi al Patronato Epaca.

www.epaca.it

Proroga "maxi-ammortamento" - Art. 5, commi 1 e 5

È prorogata la possibilità a favore delle imprese/lavoratori autonomi che effettuano investimenti in **beni strumentali nuovi dall'1.1.2018 al 31.12.2018** (30.6.2019 a condizione che entro il 31.12.2018 sia accettato il relativo ordine e siano pagati acconti in misura pari al 20% del costo di acqui-

sizione), di **incrementare il relativo costo di acquisizione del 30%** (fino al 2017 la maggiorazione era pari al 40%) al solo fine di determinare le quote di ammortamento e i canoni di leasing. Sono **esclusi** dall'agevolazione in esame i **veicoli a deducibilità limitata, i veicoli concessi in uso promi-**

scuo ai dipendenti e quelli esclusivamente strumentali all'attività d'impresa e di uso pubblico.

È confermata l'**irrilevanza dell'incremento di costo ai fini dell'applicazione degli studi di settore** (maggiori ammortamenti/maggiori valori beni strumentali).

Percentuali di compensazione bovini/suini - Art. 48

È confermata anche per il triennio 2018-2020 nella stessa misura prevista per il 2017 la percentuale di compensazione utilizzabile da

parte dei produttori agricoli in regime speciale IVA relativamente alle cessioni di bovini e suini. In particolare la percentua-

le applicabile agli **animali vivi della specie bovina e suina** può essere definita in misura **non superiore al 7,7% e all'8%.**

Rivalutazione terreni e partecipazioni - Art. 87

È riproposta, per effetto della modifica dell'art. 2, comma 2, DL n. 282/2002, la possibilità di **rideterminare il costo d'acquisto di:**

- **terreni** edificabili e agricoli posseduti a titolo di proprietà, usufrutto, superficie ed enfiteusi;

- **partecipazioni** non quotate in mercati regolamentati, possedute a titolo di proprietà / usufrutto; **alla data dell'1.1.2018**, non in regime d'impresa, da parte di persone fisiche, società semplici e associazioni professionali, nonché

di enti non commerciali. È fissato al **30.6.2018** il termine entro il quale provvedere:

- alla **redazione ed all'asseverazione della perizia di stima;**
- al **versamento dell'imposta sostitutiva**, pari all'8%.



Le soluzioni a tutte le tue esigenze!




I nostri servizi

730 e unico - Ise - Red	<p style="text-align: center;">i</p> <p>PER INFORMAZIONI CONTATTA LE NOSTRE SEDI</p> <p>Azzano Decimo Tel. 0434.631874</p> <p>Cividale del F. Tel. 0432.732405</p> <p>Codroipo Tel. 0432.906447</p> <p>Fagagna Tel. 0432.957881</p> <p>Gemona del F. Tel. 0432.981282</p> <p>Gorizia Tel. 0481.581811</p> <p>Latisana Tel. 0431.59113</p> <p>Maniago Tel. 0427.730432</p> <p>Palmanova Tel. 0432.928075</p> <p>Pontebba Tel. 0428.90279</p> <p>Pordenone 1 Tel. 0434.239311</p> <p>Pordenone 2 Tel. 0434.542134</p> <p>Sacile Tel. 0434.72202</p> <p>San Vito al T. Tel. 0434.80211</p> <p>Spilimbergo Tel. 0427.2243</p> <p>Tarcento Tel. 0432.785058</p> <p>Tolmezzo Tel. 0433.2407</p> <p>Trieste Tel. 040.631494</p> <p>Udine 1 Tel. 0432.595911</p> <p>Udine 2 Tel. 0432.507507</p> <p>Udine 3 Tel. 0432.534343</p> <p style="text-align: center;"> impresaverde.fvg@coldiretti.it</p>
Imu - Successioni	
Valutazioni posizioni previdenziali	
Pensioni lavoratori autonomi e dipendenti (pubblici e privati), pensioni di reversibilità, supplementi di pensione	
Assegni sociali, invalidità civile	
Gestione infortuni sul lavoro, malattie professionali	
Consulenza medico - legale	
Prestazioni a sostegno del reddito: maternità, assegni familiari, disoccupazione	
Immigrazione	

L'impresa a portata di smartphone

Nasce il nuovo Cassetto digitale dell'imprenditore

di Chiara Visintin

Con lo slogan "Meno pensieri per la burocrazia, più idee per la tua impresa" le Camere di Commercio hanno lanciato il nuovo strumento web "Cassetto Digitale dell'Imprenditore", un servizio progettato tramite InfoCamere che permette a ogni imprenditore di accedere ovunque ai documenti principali della propria attività.

Il 20 novembre scorso in sala Valduga, nella Cciaa udinese, è stato presentato l'innovativo servizio, già disponibile all'indirizzo <https://impresa.italia.it>, grazie al quale il legale rappresentante o il titolare di qualsiasi impresa italiana può accedere direttamente via internet a tutte le principali informazioni ufficiali correlate alla propria attività. Mediante le credenziali digitali CNS (Carta Nazionale dei Servizi) o SPID (Sistema Pubblico di identità Digitale), il Cassetto

digitale permette di consultare on line gratuitamente visure, bilanci e atti presenti nel Registro delle Imprese, il fascicolo informatico dell'impresa e tutte le pratiche presentate presso gli sportelli delle Camere di Commercio. Nel portale sono inoltre presenti una sezione dedicata al Diritto Annuale, con possibile simulazione del calcolo dell'importo dovuto per l'annualità in corso, ed un'altra in cui sono visibili le pratiche aperte con gli Sportelli attività produttive, consultando lo stato delle concessioni presentate, o progettazioni di lavori di costruzione/ampliamento sede con

annesse planimetrie.

Gli addetti ai lavori hanno annunciato che a breve, oltre a questo servizio, saranno introdotti anche i libri sociali on line e la firma digitale da remoto, che permetterà di sottoscrivere documenti da qualsiasi dispositivo mobile.

Il Cassetto digitale rappresenta dunque un nuovo importante strumento attraverso cui le Camere di Commercio diffondono tra imprese e cittadini le opportunità di sviluppo date dalle nuove tecnologie, con un rapporto sempre più semplice, veloce e trasparente fra la Pubblica amministrazione e il mondo delle imprese.

Per chi volesse richiedere la firma digitale
Chiara Visintin - 0432 595918
chiara.visintin@coldiretti.it



La messa in sicurezza lungo le strade

Da gennaio i corsi di Impresa Verde

di Federico Zanasi



Il Decreto interministeriale 20 marzo 2013 ha da tempo stabilito alcuni specifici interventi di messa in sicurezza per gli addetti ai lavori lungo le viabilità che comportino pericolo di interferenza col traffico veicolare.

Innanzitutto viene segnalato che esiste la necessità di organizzare corsi di formazione per preposti e lavoratori, addetti alle attività di pianificazione, controllo e apposizione della segnaletica stradale destinata alle attività lavorative che si svolgano in presenza di traffico veicolare.

Questo già lascia capire che esistono due livelli di competenza e di organizzazione, cioè nei cantieri stradali viene sempre individuato un preposto (capocantiere) con ruolo di supervisione sugli altri. Tutti i lavoratori addetti alle



mansioni stradali sono interessati da tale disposizione di legge.

Ovviamente tale decreto trova una possibile applicazione anche alle aziende agricole, per quelle che sono specificamente incaricate della manutenzione del verde lungo la viabilità pubblica con particolare riferimento allo sfalcio dell'erba nelle banchine e rampe stradali e taglio vegetazione

arbustiva e di alto fusto.

Il corso di formazione precedentemente esposto prevede pertanto una parte pratica e una teorica in cui vengono messi in opera le modalità di posa della segnaletica stradale recante informazioni per il traffico veicolare.

Altri aspetti importanti individuati sono la necessità di dotare i lavoratori di idonei dispositivi di protezione individuale ad alta visibilità di classe 2 e 3 (sono ad esempio escluse le bretelle, di classe 1).

Inoltre viene disposto che i veicoli devono essere segnalati, con dispositivi supplementari a luce lampeggiante, o pannelli luminosi, o segnali a messaggio variabile.

La segnaletica stradale dovrà altresì essere uniformata alle disposizioni del Codice della Strada.

Proprio per ovviare a tale adempimenti Impresa Verde intende organizzare dei corsi conformi alla normativa per dare la possibilità agli associati di essere a norma di legge con semplicità, avviando un percorso formativo già a partire da gennaio 2018 che, nel rispetto dei contenuti minimi normativi, dia particolare attenzione agli aspetti specifici delle lavorazioni del settore agricolo e forestale.

Descrizione corso	Durata corso	Aggiornamento	Chi può partecipare
Corso per datori di lavoro RSPP	32 ore	Entro 5 anni	Datore di lavoro autonomo RSPP
Corso per datori di lavoro RSPP - AGGIORNAMENTO	10 ore		
Corso Primo Soccorso	12 ore	Entro 3 anni	Datore di lavoro o lavoratore designato
Corso Primo Soccorso - AGGIORNAMENTO	4 ore		
Corso Antincendio	8 ore		
Corso Antincendio - AGGIORNAMENTO	5 ore		
Corso Formazione Lavoratori	12 ore	Entro 5 anni	Lavoratori



I corsi verranno avviati solo in caso di adesioni sufficienti

Per info: sicurezza.friulivg@coldiretti.it

Silvana La Sala - tel. 0434.239337

Elena Zorzettig - tel. 0432.595812

Le regole dello stoccaggio dei prodotti fitosanitari

Tutte le caratteristiche del deposito secondo il Pan

di Elena Lorigiola



Il decreto 22 gennaio 2014 relativo all'adozione del Piano di Azione Nazionale per l'uso sostenibile dei prodotti fitosanitari (Pan), prevede che dal 1 gennaio 2015 tutti gli utilizzatori professionali che stoccano e manipolano agrofarmaci (di qualsiasi genere, non solo quelli classificati) si dotino di un deposito di stoccaggio con le seguenti caratteristiche (cittiamo le più importanti, estrapolate dall'Allegato VI del decreto).

- L'accesso è consentito unicamente agli utilizzatori professionali (ossia personale con "patentino")
- Deve essere chiuso e non possono esservi stoccati sostanze alimentari, mangimi compresi, o altri prodotti e attrezzature.
- Possono essere ivi conser-

vati concimi utilizzati normalmente in miscela con i prodotti e, in deposito temporaneo, anche i rifiuti di prodotti fitosanitari (contenitori vuoti, prodotti scaduti o non più utilizzabili), purché siano collocati in zone identificate, e separati dagli altri prodotti stoccati.

- Può anche essere costituito da un'area specifica all'interno di un magazzino, mediante delimitazione con pareti o rete metallica, o da appositi armadi, se i quantitativi da conservare sono ridotti. Nel locale dove è ubicata l'area specifica o l'armadio non possono essere detenuti alimenti o mangimi.
- Deve disporre di sistemi di contenimento per evitare che sversamenti accidentali di fitofarmaci, le acque di lavaggio o i rifiuti di prodotti fitosanitari possano contaminare l'ambiente, le acque o la rete fognaria
- Deve garantire un sufficiente ricambio dell'aria e le aperture per l'aerazione devono essere protette con apposite griglie in modo da impedire l'entrata di animali.
- Deve essere asciutto, al riparo dalla pioggia e dalla luce solare, e in grado di evitare temperature che possano alterare le confe-

zioni e i prodotti.

I ripiani devono essere di materiale non assorbente e privi di spigoli taglienti.

- Deve essere fornito di adeguati strumenti per dosare i prodotti fitosanitari (es. bilance, cilindri graduati). Gli stessi devono essere puliti dopo l'uso e conservati all'interno del deposito o armadietto
- I fitofarmaci devono essere stoccati nei loro contenitori originali e con le etichette integre e leggibili.
- La porta di accesso deve avere una chiusura di sicurezza esterna, impedendo l'ingresso dall'esterno attraverso altre aperture (es. finestre). Non deve essere lasciato incustodito mentre è aperto.
- Il deposito deve essere dotato di materiale e attrezzature idonee per tamponare e raccogliere eventuali sversamenti accidentali di prodotto
- Sulla parete esterna devono essere apposti cartelli di pericolo (vedasi immagine 1)
- Sulle pareti in prossimità dell'entrata del deposito devono essere ben visibili i numeri di emergenza (vedasi immagine 2)



Immagine 1



Immagine 2

NUMERI TELEFONICI DI EMERGENZA	
INTERNI AZIENDALI	
RESPONSABILE SERVIZIO PREVENZIONE PROTEZIONE	<input type="text"/>
RESPONSABILE ANTINCENDIO	<input type="text"/>
RESPONSABILE PRIMO SOCCORSO	<input type="text"/>
ESTERNI PRONTO INTERVENTO	
VIGILI DEL FUOCO	<input type="text"/> 115
PRONTO SOCCORSO	<input type="text"/> 118
CARABINIERI	<input type="text"/> 112
SOCCORSO PUBBLICO EMERGENZA	<input type="text"/> 118
POLIZIA MUNICIPALE	<input type="text"/>



La cura, valore aggiunto per l'impresa agricola

Il carisma dell'impresa agricola trova la sua ispirazione nella cura. Il prendersi cura è un atto creativo, ed è legato alla vocazione straordinaria del custodire e coltivare la terra. Mi prendo cura, perché la terra e la vita che custodisce è fragile, e preziosa nello stesso tempo. Mi prendo cura della fertilità della terra, del benessere vegetale e animale e del cibo che produce, perché sia buono e sano. Attraverso la cura l'impresa agricola diventa strumento per tutelare la casa comune e il bene comune. La cura genera attenzione, consapevolezza, sollecitudine, servizio, nell'ottica della sussidiarietà e della solidarietà per un vivere che generi dignità, speranza e futuro. E' la dimensione umana ed etica dell'impresa e dell'economia. Un'eco-

nomia con l'anima. La cura al centro dell'economia, perché l'economia è cura.

Cura, umanità, dignità sono intimamente unite. Sono valori alti che aprono alla prossimità, all'incontro, alla responsabilità sociale dell'impresa. L'impresa agricola è strumento di coesione sociale in un mondo che ha perso la sensibilità verso i beni comuni come l'ambiente, il lavoro, la giustizia sociale, e sta chiudendosi in solitudini profonde che tolgono identità e appartenenza.

I valori non sono fuori dell'economia, ma parte integrante. I valori ci dirigono verso il bene comune, andando oltre una visione mercantile e utilitaristica, e oltre le cattive pratiche che producono la cattiva economia. Non va innalzata bandiera bianca di fronte al dominio dell'economia senza etica, della sola logica del profitto. Una imprenditoria alimentata da ideali e visioni alte fa nascere

progetti etici, civili ed economici che valorizzano il territorio, la cultura, l'arte, quel patrimonio di bellezza che dà sapore all'umana convivenza.

Nessuna festa è penetrata così profondamente dalla cura come il Natale di Gesù. È la festività che accende il cuore, che accresce la nostalgia per ciò che è veramente umano, che ci scopre desiderosi di giustizia e di fraternità, che genera nuova fiducia nel presente per spenderlo con intelligenza e spirito di servizio. Abbiamo tutti bisogno di andare a scuola della cura per sentire la terra non solo sotto i nostri piedi ma prima di tutto nei nostri cuori. Sulla terra ci sono i nostri paesi, il nostro focolare domestico, le nostre tradizioni, la nostra storia di fede. La terra è stata consegnata alla nostra cura, da governare con sapienza e responsabilità, per continuare ad essere iscritti fra i benefattori nel libro della vita.

di don Paolo Bonetti *Consigliere ecclesiastico Coldiretti Fvg*

AVVISO DI CHIUSURA

IN OCCASIONE DELLE FESTIVITÀ NATALIZIE
GLI UFFICI DELLA FEDERAZIONE COLDIRETTI
DEL FRIULI VENEZIA GIULIA,

DELLE FEDERAZIONI PROVINCIALI DI UDINE, PORDENONE,
GORIZIA E TRIESTE

E DI IMPRESA VERDE FRIULI VENEZIA GIULIA S.R.L.

RESTERANNO CHIUSI DAL 27 AL 29 DICEMBRE

L'ATTIVITÀ RIPRENDERÀ REGOLARMENTE IL 2 GENNAIO

A tutti i soci giungano gli auguri
per il Santo Natale
e un sereno e proficuo 2018



Incontri di zona a Pordenone

Rinnovi e progetto Coldiretti tra gli argomenti trattati

Rinnovi, progetto Coldiretti, questioni contingenti e richieste del territorio. Questi i punti all'ordine del giorno e argomenti che sono stati affrontati e discussi nelle assemblee di zona.

Oltre ai dirigenti locali e i segretari di zona, presenti il presidente provinciale Cesare Bertoia e il direttore Antonio Bertolla.

Con l'arrivo del nuovo anno si avvieranno tutte le fasi necessarie per il rinnovo degli organi di Coldiretti Pordenone, partendo dai movimenti Donne Impresa, Giovani Impresa e Senior, passando per tutte le Sezioni, le Zone e per finire con l'assemblea provinciale che nominerà il presidente e il nuovo consiglio provinciale.

Oltre all'invito espresso dal presidente Bertoia a farsi tutti parte attiva per un coinvolgimento più ampio possibile per questo importante momento elettivo, al fine di motivare e ampliare la partecipazione dei soci alla vita dell'Organizzazione, il direttore Bertolla ha illustrato i contenuti del regolamento elettorale, strumento utile per un sereno approccio a tutte le fasi di rinnovo.

Le assemblee di zona sono state occasione per ripercorrere gli ultimi progressi del progetto Coldiretti: le novità sull'etichettatura, la mobilitazione contro il Ceta, la "guerra" del grano e la nascita di "Filiere Italia", una nuova realtà associativa che vede per la prima volta il mondo agricolo e l'industria agroalimentare italiana d'eccellenza insieme per difendere tutta la filiera agroalimentare nazionale.

Donne Impresa, la testimonianza a Punto di incontro

La testimonianza e l'esperienza delle donne. Questa in buona sostanza l'iniziativa organizzata dal Comitato Imprenditoria Femminile della Camera di Commercio di Pordenone in occasione di Punto di Incontro. L'evento, organizzato in fiera a Pordenone, ha l'obiettivo di offrire ai giovani, alle imprese, agli adulti le vie per la ricerca di un lavoro, e di mettere a disposizione del sistema formativo un'occasione di incontro e di conoscenza reciproca.

Le rappresentanti delle varie categorie hanno portato la loro esperienza come imprenditrici, raccontando in particolare la passione che si è rivelata la vera forza che le ha spinte a raggiungere i risultati.

Per Coldiretti è intervenuta Sandra Zara, dell'agriturismo Sasso D'oro di Solimbergo di Sequals, che seppur giovane ha spiegato come dopo alcune esperienze si è avvicinata ed quindi subentrata all'impresa di famiglia, tutta al femminile, prima della nonna e poi della mamma.

<<L'agricoltura - ha affermato - è un settore che non sempre paga economicamente ma dà tante soddisfazioni. Una donna - ha aggiunto - può trovare ma soprattutto può essere un valore aggiunto per un comparto che da sempre è una risorsa per il territorio, a salvaguardia del paesaggio e per ultimo, ma non per importanza, si impegna per la produzione di cibo di qualità>>.



Assemblea di zona di San Vito al Tagliamento



Assemblea di zona di Pordenone



Assemblea di zona di Spilimbergo



Assemblea di zona di Sacile

Consorzio Cellina Meduna, riparte la "macchina"

Con la nomina del vicepresidente, il consiglio è nel pieno delle funzionalità

Il Consorzio di bonifica Cellina e Meduna fa un altro passo in avanti. L'amministrazione è ripartita con l'elezione del vicepresidente Michelangelo Tombacco e l'entrata in deputazione di Denis Ius, surroghe necessarie dopo le dimissioni di Peter Gabalin dalla carica di vicepresidente. Da rilevare inoltre la nomina del nuovo collegio dei revisori dei conti.

Lo stallo vissuto dal Consorzio per queste vicende interne ha certamente rallentato la sua efficacia amministrativa, ma non ha fatto mancare il servizio in modo puntuale durante tutta la stagione irrigua. Il consiglio dei delegati, riportato così nel pieno delle proprie funzionalità, ha potuto assumere importanti decisioni necessarie per giungere nel corso del 2018 all'auspicato pareggio di bilancio.

Si sta chiudendo l'operazione di rinegoziazione e la estinzione anticipata dei muti con la



Cassa depositi e prestiti riferita alla costruzione delle centraline idroelettriche e fotovoltaiche. Il mutuo in oggetto, di 12 milioni 350mila euro, era stato acceso da parte del Consorzio nel 2003 e fino ad oggi aveva un costo annuale di 1 milione 503mila 437

euro fino al 2023. L'operazione permetterà, dal prossimo anno e fino al 2028, a fronte del restante debito residuo di 3 milioni 758mila euro, che il costo del mutuo annuo sia pari a 416mila euro con una riduzione quindi di un milione 80mila euro.

Il consiglio dei delegati ha inoltre ratificato la riorganizzazione interna degli uffici approvando gli aggiornamenti e le modifiche del Piano di organizzazione variabile (Pov). Questo consentirà di adeguare la struttura organizzativa dell'ente alle reali esigenze, così da creare condizioni per ridurre gli oneri economici; alcune figure attualmente in organico beneficeranno di un percorso di prepensionamento. Entro la fine dell'anno il consiglio sarà nuovamente convocato: il bilancio di previsione 2018 si potrà approntare con maggiori certezze e con obiettivi di risanamento e rilancio assolutamente alla portata.



Fine anno con Campagna Amica

Incontri tra cittadini, consumatori, associazioni e produttori agricoli

Il mercato coperto di Campagna Amica sempre più come luogo di incontro tra cittadini, consumatori, associazioni e i produttori agricoli. In questo senso, gli eventi organizzati, proprio al mercato sono diventati un momento di confronto, ma anche una vetrina per far conoscere le imprese agricole, i prodotti e quindi il cibo e non solo.

Dei tre eventi che hanno caratterizzato gli ultimi appuntamenti, nel primo sono stati protagonisti la trota di risorgiva, con l'agriturismo Lago Orzaie, le arachidi con l'azienda agricola De Munari e la birra agricola con l'azienda agricola De Colle. Nel secondo mele e succo bio del Parco Naturale delle Dolomiti Friulane con l'azienda agricola Pian dei Tass di Barcis oltre a una guida del Parco che ha illustrato le attività. Infine, l'azienda agricola Pavan con i salumi accompagnati dalla polenta dell'azienda agricola Andreazza: l'abbinata con i vini dell'azienda agricola Casula ha aperto il programma degli eventi del mese di dicembre.



L'evento con la trota, gli arachidi e la birra agricola



L'evento con il "muset", la polenta e il vino

“Agricoltura, biodiversità e territorio”, al via le iscrizioni al concorso

La ventesima edizione presentata a Coldiretti Pordenone

“Agricoltura, biodiversità e territorio” Questo è il tema della ventesima edizione del concorso rivolto alle scuole primarie della provincia di Pordenone. Il progetto è stato presentato nella sede della Coldiretti cittadina che organizza l’iniziativa in collaborazione con Coldiretti Donne Impresa e il sostegno di Friulovest Banca. Partner, la Fondazione Campagna Amica, l’Aas 5 Friuli Occidentale, l’Ufficio scolastico regionale per il Friuli Venezia Giulia Ambito territoriale di Pordenone, l’Istituto di istruzione Il Tagliamento di Spilimbergo e lo Ial Alberghiera di Aviano.

All’incontro sono intervenuti per Coldiretti il presidente e il direttore Cesare Bertoia e Antonio Bertolla, Nadia Biasutto di Donne Impresa, il presidente di Friulovest Banca Lino Mian, Carlo Bolzonello per il dipartimento prevenzione dell’Aas 5 e Cristiana Del Bene in qualità di referente consulta degli studenti dell’Ufficio scolastico.

In apertura Bertoia ha ribadito come il successo del concorso si basi sul sostegno e la collaborazione di tanti partner e soprattutto sulla partecipazione del corpo scolastico. «Quando si parla di cibo, territorio e ambiente si parla di qualcosa a cui si vuole bene. Noi vogliamo continuare su questa strada con un progetto che dà futuro alle nostre generazioni».

Bertolla ha quindi spiegato come istruire nella condivisione su temi fondamentali per il nostro Paese sia importante non solo per la crescita professionale: «Quando gli interessi delle nostre imprese coincidono con quelli dei cittadini consumatori, abbiamo raggiunto un obiettivo importante. Stili di vita, modelli sostenibili sono una strada per raggiungere risultati

fanno parte dell’azione nostro istituto».

Da parte sua Del Bene ha evidenziato come il concorso rafforzi la collaborazione con il ministero dell’Istruzione che su questi argomenti ha sottoscritto un accordo con Coldiretti a livello nazionale: «A livello provinciale, grazie a Coldiretti, ci sarà la possibilità di dare nuove opportunità ad un corpo scolastico che ha bisogno di questi stimoli per essere sempre più attivo e partecipe».

Biasutto, parlando di educazione ha sostenuto come il concorso scuola dia elementi per pensare con la propria testa: “Andare contro corrente qualche volta serve e quanto fa Coldiretti va in questa direzione». Infine, Bolzonello ha sostenuto come siano importanti percorsi diversi quando si parla di sanità e di salute: «Oggi la partita si gioca sulla prevenzione ed è naturale che l’azione deve essere svolta sul territorio, creando alleanze, mettendosi in rete, affinché gli stili di vita compongano una comunità che è capace di comprendere l’importanza di questo patrimonio. Il concorso scuola è un valido esempio di collaborazione e partecipazione attiva».

Le iscrizioni al concorso sono aperte fino al 22 dicembre. Il materiale informativo con la scheda di adesione si possono scaricare all’indirizzo: www.pordenone.coldiretti.it.



economici, ma anche dal punto di vista dei valori che molte volte non coincidono con le scelte fatte dal Parlamento europeo».

Mian ha poi posto l’attenzione sulla qualità del lavoro svolto nella scelta del tema del concorso: «La biodiversità rappresenta il nostro modo di operare sul territorio. Coldiretti ancora una volta ha centrato un argomento che si rivolge alle persone e al territorio che sono elementi che



Un momento della conferenza stampa di presentazione del concorso. Da sinistra: Mian, Del Bene, Bertoia, Bertolla, Biasutto e Bolzonello



Aperto il mercato di Campagna Amica di Cormons

Si punta a valorizzare i prodotti a chilometro zero

di Paolo Cappelli



Da sinistra: Bressan, Pizzul, Felcaro, Spessot

Aperto il 10 novembre con una piccola festa e castagne per tutti il mercato di Campagna Amica, in piazza XXIV Maggio a Cormons in occasione del mercato settimanale, che manterrà sempre una doppia dislocazione: il mercato classico resta nel tradizionale sito di piazzale Sfiligoi, mentre nella piazza antistante il municipio ha trovato sede il mercato di Campagna Amica attraverso la presenza di aziende agricole del territorio, che venderanno verdura, formaggi, salami e insaccati e una mele e castagne. Tutto rigorosamente a chilometro zero.

Nel suo intervento il sindaco di Cormons Roberto Felcaro e l'assessore Mauro Drius hanno sottolineato l'importante iniziativa di Coldiretti nel portare i produttori in piazza, in particolare nella piazza XXIV Maggio che sin dall'Ottocento era la sede storica del mercato all'aperto cormonese. «L'abbiamo fatto anche per rivitalizzare via Matteotti, che collega le due piazze – spiega il sindaco – vorremmo che la gente si muovesse per riscoprire anche i negozi di questa parte della città. Ma certo è che l'intento è di favorire il concetto di chilometro zero: intendiamo dare risalto alle produzioni agricole del territorio con quest'iniziativa che

ha già avuto successo in molte altre piazze della regione. È una delle prime iniziative di questa amministrazione, e ci crediamo molto: posizionare gli stand di Coldiretti al venerdì mattina, giorno del mercato cittadino, ha un senso proprio perché vorremmo riuscire a creare due centri d'attenzione commerciale in due punti vicini ma diversi della città».

Ad accompagnare il mercato anche un protocollo d'intesa siglato tra Comune e Coldiretti che porterà con sé alcune facilitazioni alla cittadinanza studiate dall'amministrazione: «Ci sarà il bus navetta che dalle frazioni di Borgnano, Brazzano e località Plessiva porterà in centro gli anziani residenti in periferia per far fare loro la spesa al mercato – aggiunge Felcaro – riportandoli poi a casa al termine della

mattinata. Il tutto, è bene ribadirlo, a costo assolutamente zero sia per gli utenti che per l'intera comunità. Inoltre, ogni venerdì mattina sarà tolto il disco orario dalle vie del centro: si potrà parcheggiare liberamente senza limiti di tempo, proprio perché vogliamo che l'utenza viva il paese e il mercato al venerdì mattina».

L'assessore all'agricoltura Drius aggiunge: «La volontà dell'iniziativa in collaborazione con Coldiretti è di insegnare ai più giovani il gusto per i prodotti a chilometro zero. La nostra società deve dedicare meno tempo ai centri commerciali e tornare a vivere sapori e atmosfere dei piccoli paesi». Antonio Bressan, presidente di Coldiretti provinciale, saluta positivamente la novità: «Abbiamo ripreso in questi anni una felice tradizione, quella della vendita diretta da parte della nostra gente: e la clientela ha risposto positivamente, perché c'è la volontà di tornare alla genuinità dei prodotti. Importante è anche la vicinanza dell'amministrazione comunale». Infine, Ivo Bozzato, direttore provinciale di Coldiretti: «Il principio di vendita diretta torna protagonista, con il produttore che potrà spiegare al consumatore la storia e la vita dell'alimento che va ad acquistare. Portiamo così la campagna in città». Il nastro inaugurale è stato tagliato dal cormonese doc Bruno Pizzul indimenticato telecronista di grandi eventi sportivi, e grande estimatore dei prodotti del territorio a km zero.



Giornate del Ringraziamento nell'Isontino

Il tour da Villesse a Boscat di Grado

di Paolo Cappelli

A corollario della Giornata del Ringraziamento nazionale che quest'anno si è svolta ad Aquileia, non sono mancate le celebrazioni comunali che hanno interessato tutte le sezioni Coldiretti dell'Isontino. Le iniziative comunali sono state aperte dalla Giornata del Ringraziamento di Villesse e chiuse dall'ultimo appuntamento che tradizionalmente si svolge a Boscat di Grado l'8 dicembre. Le Giornate del Ringraziamento comunali, oltre a essere un'occasione di festa e di incontro, diventano una importante opportunità per parlare di agricoltura, fare un resoconto

della stagione, ma anche e soprattutto per parlare di risultati sindacali.

Anche quest'anno il tema portante degli interventi ha riguardato l'impegno di Coldiretti nella difesa della agricoltura italiana attraverso l'etichettatura obbligatoria sulle confezioni alimentari, elemento che rappresenta il punto di partenza per il riconoscimento di un giusto prezzo, fondamentale per il reddito delle imprese. Con le amministrazioni presenti a tutti gli appuntamenti si è parlato dell'importanza di opporsi all'accordo Ceta, un accordo che va a minare sostanzialmente le

produzioni agroalimentari made in Italy cancellando di fatto decine di Doc e Igt e aprendo la porta a importazioni dal Canada di prodotti di bassa qualità, spesso trattati con agrofarmaci o sostanze vietate in Italia ed in Europa, perché pericolose per la salute umana. In tal senso ormai quasi tutte le amministrazioni della provincia di Gorizia si sono schierate con Coldiretti votando l'odg contro l'accordo Ceta. In alcuni comuni, come a Moraro, a margine della giornata sono state svolte attività con i bambini delle scuole, sul tema della biodiversità.



Moraro



San Pier d'Isonzo



Medea



San Lorenzo Isontino



Versa di Romans



Villesse

di Paolo Cappelli

Patto con la Lilt sui corretti stili di vita

Iniziativa in piazza San Giacomo a Trieste con i produttori di olio

In occasione dell'evento organizzato al mercato di Campagna Amica di piazza San Giacomo a Trieste, che ha visto alcuni produttori presentare ai cittadini l'olio di oliva proveniente dalla nuova molitura, si è rinsaldato il legame con la Lilt, lega italiana lotta ai tumori, che ha partecipato al mercato con un presidio di propri volontari che hanno distribuito materiale informativo sul tema delle malattie tumorali e sui corretti stili di vita da adottare.

Stili di vita che passano soprattutto attraverso una sana alimentazione: i prodotti a chilometro zero sono in tal senso un ottimo esempio. Soddisfazione per l'iniziativa è stata espressa dal direttore della Federazione di Trieste Ivo Bozzato e del presidente di Coldiretti Trieste Alessandro Muzina che nell'incontrare i responsabili della associazione ha sottolineato come sempre più il progetto di Campagna Amica, oltre a essere un momento economico per le imprese, è soprattutto un progetto culturale e sociale. «Ai mercati – ha sottolineato Bozzato – non viene solo venduto cibo, ma il mercato diventa un'importante occasione di incontro del mondo agricolo con la società, quindi opportunità di riflessione e momento educativo sulla alimentazione e un corretto stile di vita. Ben vengano – ha proseguito Muzina – iniziative come queste che sicuramente andremo a ri-

prendere prossimamente anche negli altri mercati che l'associazione gestisce». Nel corso della mattina i cittadini oltre a ricevere il materiale informativo, han-

no anche avuto modo di gustare l'olio nuovo grazie all'intervento di alcuni produttori e di esperti dell'Aipo, l'associazione produttori di olio d'oliva.



Il recapito di
RONCHI DEI LEGIONARI
sarà aperto ogni primo lunedì del mese
dalle ore 8.30 alle ore 12.00

In caso di festività
il recapito sarà aperto il lunedì successivo

INSERZIONI GRATUITE solo per soci - REFERENTE EZIO COLLE TEL. 0432.595956
ORARIO. dalle 9.00 alle 13.00
per mancanza di spazio non tutte potranno essere pubblicate



**Macchine,
attrezzatura agricola
e di vinificazione**

VENDO aratro bivomere Gratto-
ni per 120/130hp ottime condi-
zioni. Tel 331.3676133

VENDO filtro tangenziale Pall
4 moduli ottime condizioni. Tel
0431.58209 ore ufficio

VENDO binta ottimo stato. Tel
0427.3055 ore pasti

VENDO rotolone Nettuno 300m
da 125mm ottime condizioni. Tel
347.9686646

VENDO decimale; carro gom-
mato; carriola mais; mulino
elettrico; pompa irrigazione con
pesca; sgranellatrice manuale;
aratro francese; attrezzatura va-
ria; legna spaccata acacia. Tel
331.8182034

VENDO rimorchio ribaltabile con
freni ad aria 120q; seminatri-
ce mais; seminatrice frumento;
botte diserbo 8hl; botte solfato
4hl. Tel 347.9164233

VENDO 2 tini in vetroresina 10-
15hl. Tel 331.9817840

VENDO fresa 2,5m Maschio. Tel
338.1274008 dopo le ore 20

VENDO Ford 5600; spaccalegna
a cardano seminuovo da 12t; 2
cisterne sempieni in acciaio.
Tel 0481.90322 ore pasti

VENDO 4 corpi completi di ferri
e strisce per aratro Pietro Moro;
erpice rotante Gaspardo 2,3m;
tubi irrigazione zincati da 10
400m. Tel 345.2699777

VENDO sgranapannocchie ma-
nuale; mulino cereali a cardano.
Tel 338.3236926

VENDO seminatrice orzo; ara-
trini; estirpatori; lama portata.
Tel 349.8721032

VENDO trattore Same 60hp del
75. Tel 0432.672713

VENDO pali cemento per reti
antigrandine 4,5mx9x9cm; ti-
rafondi, piastre, filo acciaio. Tel
338.6946680

VENDO vibrocultore 3,6m per
90hp. Tel 389.6975426

VENDO lama portata; tavelle an-
tiche; vasca in pietra 180X70cm.
Tel 339.3862018

VENDO vibrocultore 2,5m doppio
rullo del 2010. Tel 339.4834566

Quote, animali e prodotti

VENDO 2 maschi e 2 femmine
di epagneul Breton giovani ottimi
cacciatori iscritti alta genealogia.
Tel 339.8248248-0431.56087

REGALO 5 meticci incrocio pa-
store tedesco-setter zona Prata
di Pordenone. Tel 0434.621186

VENDO legna da ardere secca.
Tel 0434.97388 ore pasti

VENDO balloni di paglia. Tel
333.3707282

VENDO rotoballe e balle piccole
di fieno. Tel 335.1745371

VENDO zona San Pier d'Ison-
zo casa stalla fienile +3500m2
terreno agricolo; orto irriguo
con entrata indipendente. Tel
331.8182034

VENDO vigneto di 6400m2 zona
colli orientali comune di Reana
del Roiale. Tel 366.3401044

VENDO 1,27ha di terreno agri-
colo a Spilimbergo per vigneto
o vivaio. Tel 0427.40707

Immobili e fabbricati

VENDO zona San Pier d'Ison-
zo casa stalla fienile +3500m2
terreno agricolo; orto irriguo
con entrata indipendente. Tel
331.8182034

VENDO 1,5ha circa di terreno
agricolo zona Bressa di Campo-
formido. Tel 338.2272899

VENDO terreno agricolo 3600m2
zona Villanova di San Giorgio di
Nogaro. Tel 333.2325437

AFFITTO agriturismo ottime
condizioni ben avviato (risto-
razione e alloggi) con azienda
agricola sul carso triestino. Tel
347.2632009 ore pasti

VENDO terreno agricolo 3600m2
zona Villanova di San Giorgio di
Nogaro. Tel 333.2325437

VENDO 5000m2 di terreno con
bosco zona Visinale di Pordeno-
ne. Tel 335.1438626

VENDO 1,27ha di terreno agri-
colo irriguo comune di Spilim-
bergo. Tel 0427.40707

Varie

VENDO stufa a legna Nordica
usata poco; finestra in alluminio
200x72cm. Tel 338.3236926

VENDO Jeep d'epoca Suzuki
collaudata. Tel 349.8721032

VENDO legna da ardere sfu-
sa; botte solfato; porte Rei;
attrezzatura varia da bar. Tel
0434.640218

VENDO legna da ardere. Tel
0434.97388 ore pasti

VENDO legna da ardere sfu-
sa; botte solfato; porte Rei;
attrezzatura varia da bar. Tel
0434.640218

VENDO legna da ardere sfu-
sa; botte solfato; porte Rei;
attrezzatura varia da bar. Tel
0434.640218

VENDO decimale; carro gom-
mato; carriola mais; mulino
elettrico; pompa irrigazione con
pesca; sgranellatrice manuale;
aratro francese; attrezzatura
varia; legna spaccata acacia. Tel
331.8182034

VENDO 2 macchine da cuci-
re da antiquariato funzionan-
ti: 1 a pedale, 1 manuale. Tel
346.2356378

VENDO legna da ardere sfu-
sa; botte solfato; porte Rei;
attrezzatura varia da bar. Tel
0434.640218

VENDO registratore cassa
con stampante per ricevute fi-
scali; macchina sottovuoto
professionale seminuova. Tel
331.6512612

VENDO tavoli varie misure da
bar con sedie in faggio; cappa
aspirante; vetrinetta refrigerata
norma Cee; bancone per pizze
con ripiano in marmo e frigori-
feri a incasso; bancone frigobar
con lavello; cassettera inox per
panini pizze; mensola refrigera-
ta con vasche inox in marmo. Tel
340.6228595



Via Stazione, 29
33095 San Giorgio
della Richinvelda, PN

Orario apertura
Lun Ven
8.00-12.00/14.00-18.00
Sab 9.00-12.00
Mercoledì 8.00-12.00

Cantina Vini San Giorgio
Tel. 0427-96017
vini.sangioorgio@capfvg.it

www.consorzioagrariofvg.it

Consorzio Agrario FVG Soc. Coop. a r.l.
Via Luigi Magrini, 2 - 33031 Basiliano UD
Tel. 0432 838811 - Fax 0432-84194 - info@capfvg.it

